



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | September 2017

Großer Hans

mit Bauchspeck vom Bio-Angler Sattelschwein und Kirschkompott

Von Angela Schulze-Hamann, Landhaus Schulze-Hamann



Zutaten für vier Personen

100g Butter
50g Zucker
1 Prise Salz
Zitronenschale (unbehandelt)
6 Bio-Eier
300g altes Brot oder Brötchen
Butter und Semmelmehl für
die Form

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, Salz und die feingeriebene Zitronenschale dzugeben. Eier nach und nach untermischen. Brot in Würfel schneiden und kurz in Milch einweichen. Ausdrücken und zu der Butter-Eiermasse geben. Vorsichtig vermischen. Eine Wasserbadform ausfetten und mit Semmelmehl ausstreuen. Teig in die Form füllen, und im Wasserbad 15 Min bei großer Hitze kochen.

...weiter auf Seite 2

Danach bei mittlerer Hitze 80-90 Minuten im Wasserbad weiterkochen. Herausheben und 5 Minuten ruhen lassen. Auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Den Speck kurz anbraten und mit dem Kirschkompott dazu servieren.

Zubereitung Kirschkompott: Kirschnektar mit Zucker zum Kochen bringen, mit Speisestärke abbinden, Sauerkirschen dazugeben und mit Zimt und ggfs. mit Rum abschmecken.

Guten Appetit!